

江別が誇る野菜の伝道師 中橋 賢一 さん

「採れたて」が最高の調味料。



自身が育てる11種類のジャガイモや他のイモ類を展示しての授業。



上写真：「優勝以外は考えられない」との長女の奏美さんからの応援メッセージがプレッシャーとなって頑張れたと話す中橋さん。
下左写真：えべつ農業体験バスツアーでは、まち検定上級の資格も活かしながら江別と野菜の知識でクイズを出題。
下右写真：次女の琴美さんも、タマネギ収穫に参加。



野

菜ソムリエ、北海道フードマイスター、食の検定1級と食に関する多彩な肩書きを持つ、ゆめみ野在住の中橋賢一さん。昨年12月に一般社団法人食の検定協会が主催する食の検定1級取得者を対象にしたプレゼンコンテストにおいて国内最優秀賞の栄誉に輝きました。

そ

んな中橋さんですが意外にも子どもの頃は野菜嫌いだっただけです。野菜の魅力に引き込まれたのは、学生の頃共和町で食べたアスパラガスのおかげ。「見た目は良くないけ

ど、とろける甘さを持つ採れたてのアスパラに感動しました」

以来、野菜の魅力にハマリ、採れたての美味しさを追求しようとする畑で130品種以上の野菜を育てるほどになりました。

娘

の奏美さんの小学校入学をきっかけに、市内の小中学校で食育教室を始めるようになり、以前から「魚が切り身で泳いでいる」とか、「イモは木になっている」と思っている子どもたちが増えているという話を耳にして、食のルーツを知ることで地域の子どもたちに食べることの大切さ、楽しさを知ってもらいたいとの思いからでした。

自然の命をいただくことや食事を留意してくれた人たちへの感謝の気持ちを大事にしていこうという「心」を育てる授業が大好評。「食べ物ができるまでの体験や経験を通して食の大切さを感じてもらいたい」と中橋さんは話してくれました。

昨

年12月に東京で開催された食の検定プレゼンコンテストでは、「子どもたちと創る地域の未来〜北海道江別市の食育活動」のテーマで

中橋さんが参加!

農家のかあさん土曜市 3月10日(土)

河川防災ステーション

○10:30~11:15

中橋さんによる食育についてのプレゼンテーション(優勝したプレゼンコンテストでの発表内容含む)

○13:00~13:30

ポップコーン実演とおはなし(子ども向け)

2

人の愛娘からの叱咤激励のもと、中橋さんの食育活動にかける情熱は地域に広がり、江別の食を変えていくことでしよう。

庭から娘の学校、地域へと広げる食育活動を紹介し、最優秀賞を受賞。さらには、初代「食と農のかたりべ」に認定され、ますます活躍の場を広げることになりました。



食育授業で大好評のレシピはすりおろしたジャガイモを焼くだけの簡単なもの。しかし、あえてキタアカリを使うなど美味しさにはこだわります。